

Muscadet 2014 AOC*

Rondeur et souplesse

Cépage : Melon de Bourgogne.

Terroir : cuvée d'assemblage, le Plessis Glain est l'union de différents terroirs du domaine principalement issu de sols Limono-sableux reposant sur une roche mère de type micaschiste.

Vinification : principalement issu des débuts de vendanges, les vins de la cuvée sont vinifiés à très basse température de façon à favoriser l'expression aromatique. L'élevage sur lie durant tout l'hiver accompagné de batonnages périodiques permet de développer le fruit et la rondeur en bouche.

Mise en bouteille : après un élevage de quelques mois le vin est soutiré directement de sa lie de fermentation et mis en bouteille à la propriété en début d'année. Après un repos optimal de deux à trois mois il exprimera sa rondeur.

Dégustation du millésime :

Oeil : sa robe jaune est relevée de reflets verts.

Nez : empreint de fraîcheur et de jeunesse, avec son nez légèrement floral .

Bouche : fruité, souple et rond.

Accord mets et plats : idéal à l'apéritif pour sa rondeur et son caractère frais, il accompagnera également poissons et crustacés.

Suggestion de garde : 12 mois à 3 ans.



Nous serions heureux d'avoir vos propres impressions de dégustations via la rubrique contact.

* AOC : Appellation d'Origine Contrôlée